Sapor bianco.

IGLIA dellamandole secundo laquantita ch tu voi/ ch siano ben mōdate/ & ben piste/ Et per ch non facciano olio como ha dutto piu volte pistando vi metti vn pocha daqua fresca/ Et pigliarai vn pocha de mollicha di pane biancho stata prima amoglio nellagresta/ & pistarala cō le dutte amandole Agiungendoui del Zenzevero biancho cioe mondato asufficientia/ Et questa tal compositione distemperarala & passarala cō bono agresto/ ó vero cō sucho di pomeraci/ ó di limoni facendolo dolce cō il Zuccharo/ & bruscho cō Agresto/ & pomeranci piu & mancho secundo il gusto del tuo Signore ó altri/ Et tal sapor. si volda cō ogni alesso a tempo di carne/ ó di quadragesima.

Sapor Camellino.

Abi delluuiapassa & pistala molto bene/ Et habi doi ó tre fette di pane brusculate poste amollo nel vino rosso piu & mancho secundo laquantita ch voi far/ Et pistarai i seme lepredutte cose/ Poi pigliarai vn pocho de vino rosso/ di sapa/ & agresto/ & achi non piacesse la gresto farailo cō laceto facendolo dolce/ ó bruscho secūdo ch ti piace/ Et passarala tutta questa compositione per la stamegnia Agiogendouis poi de bona canella & assai/ vn pochi diga rosoli & noci moschate piste.

Salsa de pauo.

Abi di rossi douo cotti duri/ & fegatelli di pollo cotti allesso/ & amandole bruschulate secundo laquantita ch tu uorrai forme/ Et tutte queste cose pista i seme molto bn con bono aceto/ ó Agresto le distemperarai & passarai per lastamegnia Agiugendoui de la Canella/ & vn pocho di Zenzeuero/ & del Zuccharo/ Et nota ch tal sapor vole esse vn pocho cotto & facto giallo cō Zafrano.

Sapor de pronga frabe.

Abi le progne & mitile amogho nel vino rosso/ & cauagli fora lossa/ & pistarale molto bene cō vnpoche de amandole nō mōdate/ & vn pocho di pan rostito/ ó brusculato stato amoglio nel produtto vino doue erano le progne Et tutte queste cose pistarai i seme cō vn pocho dagresto/ & de questo vino sopra dutto/ & vn pocha di sapa/ ó vero Zuccharo ch ferrebe molto meglio distemperarai & passarai per la stamegnia mettendoui dentro di bone spetie/ spetialmente de la Cānella.

Per fare la peperata uederai il capitolo dispra nel quale si tratta/ Et figurai quato li se cōtene.

Salsa uerde.

Iolia petrosillo & Sarpillo/ & vn pocha de bieda/ cō qual ch altra bona herbucina/ cō vn pocho di pepe/ & Zenzeuero/ & sale Et pista i seme molto bene ogni cosa diste-